

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Домашняя выпечка С ОВОЩАМИ и ГРИБАМИ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка С ОВОЩАМИ и ГРИБАМИ



ЭКСМО
МОСКВА
2010



Содержание

Пирожки с яйцом, рисом и зеленью	6
Пирожки с грибами и рисом	8
Пирог картофельный	10
Пончики с картофелем	10
Пирог со свежей капустой	12
Треугольники со шпинатом и сыром «Рикотта»	14
Творожные оладьи со свеклой и яблоками	14
Пирог с овощами вверх дном	16
Киш с сельдереем и сливочным сыром	18
Пельмени свекольные	18
Пирог со шпинатом, сыром, орехами и листочками	20
Лепешка с тыквой и оливками	20
Пирог с брокколи, ветчиной и сыром	22
Тарталетки с помидорами	24
Испанский омлет с запеченным сладким перцем	24
Маффины с лисичками и курагой	26
Лепешки с чесноком и петрушкой	26
Пирожки с грибами	28
Расстегаи московские с грибами и рисом	30
Пай из теста фило с ревенем и алычой	30
Овощной штрудель	32
Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами	32
Пирог безе с ревенем	34
Овощной торт	36
Рулет морковный	38
Суфле морковное с творогом	38
Пудинг с корицей, изюмом и морковью	40
Штрудель с тыквой и творогом	42
Тыквенный торт	44
Морковный торт	46



Пирожки с яйцом, рисом и зеленью

Для теста:

160 г муки
50 г сахара
1 яйцо
5 г дрожжей
1 ч. л. ванильного сахара
1/2 ч. л. соли
55 мл молока или воды

80 г сливочного масла

Для начинки:

5 вареных яиц
120 г отварного риса
1 пучок зелени
специи по вкусу
2 ст. л. сливочного масла

- В теплом молоке развести дрожжи, затем добавить половину просеянной муки. Все перемешать и убрать в теплое место до увеличения объема.
- В готовую опару заложить все ингредиенты (кроме масла) и вымесить тесто, затем отбить его на столе. Убрать тесто в теплое место для подъема.
- Готовое дрожжевое тесто, выброженное и охлажденное до 10—20 °С (на нем не должно плавиться масло), раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделить пласт теста на 3 равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.
- На среднюю часть пласта нанести предварительно подогретое масло (консистенции густой сметаны).
- Левым концом пласта накрыть намазанную часть, затем смазать маслом образовавшийся второй слой. Накрыть его свободным правым пластом. Должна получиться закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.
- Закатку посыпать мукой и раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см. Очистить поверхность теста от муки и сложить пласт вчетверо (как описано выше). Получается пласт теста из восьми слоев масла. Снова раскатать пласт, сложить его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт с 16, 24 или 32 слоями (в зависимости от того, каким вы хотите получить тесто). Прослаивать тесто при температуре не выше 18 °С. Оставить тесто в прохладном месте.
- Перемешать ингредиенты для начинки. Тесто раскатать в пласт, вырезать из него круги. В середину кругов положить начинку, края теста смазать яйцом, свернуть пирожок в виде равиоли, защипнуть края теста. Выпекать при температуре 200 °С в течение 20 минут.



Пирожки с грибами и рисом

320 г муки

60 г сливочного масла

70 мл молока

60 г сахара

2 яйца

2 щепотки соли

8 г дрожжей

160 г грибов

1 луковица

160 г отварного риса

- Дрожжи развести в теплом молоке с половиной просеянной муки. Накрыть опару салфеткой и убрать в теплое место. В готовую опару добавить сахар, яйца, соль и оставшуюся муку, в последнюю очередь добавить масло мягкой консистенции.
- Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук и венчика. Убрать тесто в теплое место до увеличения его объема в 2—3 раза. Обмять тесто и вторично поставить его на подъем.
- Грибы и лук обжарить на растительном масле и перемешать с отварным рисом.
- Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, и раскатать в пласт, затем вырезать круги. В центр уложить начинку, края теста смазать яйцом. Две стороны соединить, защипнуть до середины и затем защипнуть остальные два шва. Выложить пирожки на противень, перевернув и придавив их.
- Выпекать 20 минут при температуре 200 °С.



Пирог картофельный

300 г вареного картофеля

150 г сахара

160 г очищенных орехов

1/2 лимона

100 г сливочного масла

4—5 яиц

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. соды (погашенной уксусом)

- Подогретое масло, соль, сахар, соду и цедру лимона взбивать в течение 5—6 минут, постепенно добавляя в процессе взбивания яйца. Затем добавить мелко порубленные и немного поджаренные орехи.
- Вареный картофель проверить в мясорубке или размять.
- Смешать картофель со взбитой массой, все хорошо перемешать и выложить в форму.
- Выпекать пирог 50 минут при температуре 180—200 °С.

Пончики с картофелем

180 г муки

60 мл растительного масла

1 яйцо

10 г дрожжей

100 г отварного картофеля

50 г сахарной пудры

ванильный сахар

цедра лимона

соль

- Замесить дрожжевое тесто с ванильным сахаром, лимонной цедрой.
- Картофель отварить, охладить и натереть на терке, вмешать в тесто, дать подойти.
- Затем из теста сделать шарики и сформовать из них пончики. Обжарить на раскаленном растительном масле с обеих сторон. Посыпать сахарной пудрой.



Пирог со свежей капустой

Для теста:

500 г муки
100 г сахара
100 г сливочного масла
11 г яйца
30 г соли
20 г дрожжей
130 мл воды
50 г картофельного крахмала

Для начинки:

1 кг капусты
1 луковица
специи по вкусу

- Обжарить на растительном масле лук и капусту. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и томить на медленном огне 30 минут. Затем откинуть на сито, добавить специи.
- Дрожжи развести в теплой воде с половиной просеянной муки. Накрыть опару салфеткой и убрать в теплое место. В готовую опару добавить сахар, яйца, соль и оставшуюся муку, в последнюю очередь добавить масло мягкой консистенции.
- Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук и венчика. Убрать тесто в теплое место до увеличения его объема в 2—3 раза. Обмять тесто и вторично поставить его на подъем.
- Раскатать тесто в пласт, посыпать крахмалом, выложить на тесто начинку.
- Сверху сделать сеточку из теста.
- Выпекать 45 минут при температуре 200 °С.



Треугольники со шпинатом и сыром «Рикотта»

1 луковица

1 зубчик чеснока

400 г шпината

4 ст. л. «Рикотты»

500 г слоеного теста

- Обжарить 1 мелко порезанную квадратиками луковицу и 1 раздавленный зубчик чеснока в растительном масле, добавить 1 упаковку шпината и тоже обжарить 1—2 минуты.
- Добавить 4 столовые ложки свежей «Рикотты» и перемешать.
- Выложить ложкой начинку на длинные полоски теста и сложить треугольниками, постепенно сворачивая полоски по диагонали.
- Выпекать 15 минут при 180 °С.

Творожные оладьи со свеклой и яблоками

500 г творога

2 средних яблока

2—3 средние свеклы

250 г муки

2 яйца

30—40 г сливочного масла

250 мл молока или сливок

соль по вкусу

- Яблоки очистить и натереть на мелкой терке.
- Свеклу отварить, охладить, очистить и мелко натереть.
- Творог смешать с мукой, яйцами, мягким сливочным маслом, молоком или сливками и солью.
- Добавить подготовленные яблоки, свеклу и тщательно перемешать.
- Жарить на горячей сковороде.
- Подавать со сметаной, медом.



Пирог с овощами вверх дном

6 ст. л. растительного масла

1 луковица

3—4 зубчика чеснока

2 цукини

2 красных перца

соль,

черный молотый перец — по вкусу

500 г слоеного теста

25 г сливочного масла

3 яйца (взбить)

50 мл молока

200 г сыра «Фета» (порезанного кубиками)

10 г базилика

300 г цветной капусты

3 ст. л. кедровых орешков

картофельный крахмал

для посыпки

1 ст. л. тертого сыра «Пармезан»

- Разогреть духовку до 190 °С.
- Приготовить начинку: нагреть 2 ст. ложки масла в большой кастрюле на среднем огне. Обжарить измельченные лук и чеснок в течение 5 минут, до мягкости. Добавить мелко порезанные цукини (кольцами, затем на 4 части) и перцы, готовить 10 минут, затем положить капусту и готовить, помешивая, еще 5 минут.
- Смазать маслом форму для пудинга. Проложить ее тестом. Сделать так, чтобы тесто свисало наружу и пирог можно было закрыть, когда начинка будет готова.
- Выложить половину овощной начинки.
- Растопить сливочное масло на медленном огне.
- Смешать яйца с молоком, влить в кастрюлю и готовить 2—3 минуты, помешивая.
- Переложить половину яичной массы в форму.
- Добавить половину «Феты» и базилика, посыпать 1 ст. ложкой кедровых орешков.
- Выложить оставшиеся овощи, «Фету», базилик и еще одну ложку орешков.
- Накрывать начинку тестом, посыпанным крахмалом.
- Выпекать 1 час. Аккуратно перевернуть на противень.
- Посыпать оставшимися орешками и сыром.
- Запекать еще 5 минут.



Киш с сельдереем и сливочным сыром

4 листа готового слоеного теста

6 ст. л. сливочного масла

4 стебля лука-порей (белая часть)

1 зубчик чеснока

125 г сливочного сыра

2/3 стакана сливок

3 яйца

1 луковица

соль, перец — по вкусу

- Смазать листы теста растопленным сливочным маслом и поместить в форму для киша (прямоугольную). Края теста должны перекрывать друг друга, чтобы дно формы было полностью покрыто фило.
- Потушить в глубокой сковороде 5 минут нарезанный чеснок, лук и кольца лука-порея.
- Соединить яйца, сливочный сыр, сливки, тушеный лук и лук-порей и перемешать, приправив перцем. Переложить начинку в форму.
- Выпекать около 30 минут при 175 °C.

Пельмени свекольные

Для теста:

2 стакана муки

1/2 стакана свекольного сока

щепотка соли

Для фарша:

200 г говяжьего фарша

100 г свеклы

соль, перец — по вкусу

- Свеклу пропустить через соковыжималку. Сок использовать для теста, а отжимки для фарша.
- В муку добавить соль и свекольный сок, замесить тесто и оставить его на 20 минут. Говяжий фарш смешать со свекольными отжимками, добавить соль и перец.
- Тесто раскатать, вырезать кружки, в середину положить начинку, защипить и отварить.



Пирог со шпинатом, сыром, орехами и лисичками

500 г слоеного теста

25 г сливочного масла

2 шт. лука-шалота

250 г молодого шпината

175 г сыра «Камамбер»

60 г сметаны

2 яйца

соль — по вкусу

2 ст. л. кедровых орехов

мускатный орех по вкусу

250 г лисичек

150 г фасоли

150 г цветной капусты

100 г сыра «Филадельфия»

- Тесто раскатать в пласт и выложить в форму для выпечки.
- На тесто слоями выложить обжаренный, мелко нарубленный лук, обжаренный шпинат, обжаренные лисички, сыр, фасоль и брокколи, посыпать орешками.
- Залить разведенным и взбитым со сметаной яйцом и сыром «Филадельфия». Выпекать 1 час при температуре 175 °С.

Лепешка с тыквой и оливками

Опара:

200 мл теплой воды

150 г муки

10 г дрожжей

Тесто:

150 г теплой воды

1 ст. л. растительного масла

375 г муки

щепотка соли

Начинка:

250 г тыквы

1 луковица

80 г оливок

1 зубчик чеснока

50 мл оливкового масла

- Замесить опару и оставить ее в теплом месте на 1 час. Ввести оставшиеся ингредиенты и замесить тесто. Оставить расстаиваться на 30 минут.
- Руки смазать растительным маслом и вымешивать тесто еще 5 минут. Раскатать лепешку.
- Кусочки тыквы завернуть в фольгу и печь 1 час, до размягчения.
- Смешать тыкву с кольцами лука, мелко рубленным чесноком и оливками и выложить на тесто. Сбрызнуть маслом.
- Выпекать 30 минут при 200 °С.



Пирог с брокколи, ветчиной и сыром

120 г сливочного масла

175 г муки

щепотка соли, перца

300 г брокколи

120 мл сливок

120 мл молока

100 г сыра «Гауда»

2 желтка

1 луковица

250 г ветчины

- Смешать масло, муку и соль до консистенции теста, затем убрать в холодильник на 2 часа до застывания.
- Раскатать в пласт и выложить в форму для выпекания.
- Брокколи бланшировать, ветчину нарезать мелкими кусочками и смешать с обжаренным луком.
- На тесто выложить брокколи, затем ветчину.
- Сливки перемешать с молоком и желтками до однородной массы.
- Приправить солью и перцем и вмешать тертый сыр.
- Полить этой смесью начинку.
- Выпекать пирог 35 минут при температуре 190 °C до золотистого цвета.



Тарталетки с помидорами

250 г слоеного теста

1 яйцо для смазки

1 ст. л. соуса песто (из базилика, чеснока, грецкого ореха и оливкового масла)

6 помидоров

соль, перец — по вкусу
тимьян для украшения

1 зубчик чеснока

150 г моцареллы

- Тесто раскатать в прямоугольники, смазать соусом песто.
- Помидоры нарезать кольцами.
- На тесто выложить моцареллу, чеснок и зелень. Сверху выложить кружки помидоров, соль, перец.
- Выпекать при температуре 200 °C 15—20 минут.

Испанский омлет с запеченным сладким перцем

450 г картофеля

4 ст. л. оливкового масла

2 зубчика чеснока

290 г консервированного сладкого перца

6 яиц

соль, перец по вкусу

- Нарезать картофель тонкими кружками и обсушить на кухонном полотенце. Нагреть в сковороде 3 ст. ложки масла и добавить картофель. Обжаривать 8—10 минут, пока картошка не станет мягкой, часто помешивая и переворачивая. Когда картофель почти готов, посыпать его солью и перцем.
- Вынуть картофель из сковороды и положить в миску.
- Нарезать чеснок. Обсушить перец. Взбить яйца с солью и молотым перцем. Влить в картошку, добавить чеснок и нарезанные стручки перца и перемешать.
- Добавить оставшуюся ложку масла в сковороду, затем перелить яйца с картофелем и готовить на среднем огне 8—10 минут, пока омлет не поджарится снизу и не начнет «схватываться» сверху. Накрыть сковороду большой тарелкой или крышкой и перевернуть сковороду, чтобы омлет оказался на тарелке. Затем обжаривать омлет с другой стороны еще 2—3 минуты.



Маффины с лисичками и курагой

100 г лисичек

8 шт. кураги

213 г муки

1 яйцо

50 г сливочного масла

125 мл молока

1/2 ч. л. разрыхлителя

2 ст. л. кедровых орешков

растительное масло (для жарки)

соль — по вкусу

- Лисички тщательно вымыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить. Курагу также измельчить. Смешать муку, 1/2 ч. ложки соли и разрыхлитель в большой миске. Добавить лисички и курагу, ввести взбитое яйцо, молоко и растопленное сливочное масло.
- Смазать растительным маслом формочки для маффинов и выложить туда тесто, заполняя каждую примерно на 2/3.
- Посыпать сверху кедровыми орешками.
- Выпекать в разогретой до 220 °C духовке 15 минут.

Лепешки с чесноком и петрушкой

450 г муки

50 г муки твердого помола (манка)

1/2 ч. л. соли

11 г дрожжей

5 зубчиков чеснока

40 г мелкорубленной петрушки

150 мл теплой воды

150 г йогурта

1 ч. л. растительного масла

3 ч. л. кунжута

- Соединить сухие продукты с петрушкой и чесноком, порезанным мелкими кубиками (кроме кунжута).
- Добавить жидкие продукты и замесить тесто. Дать ему подойти 30 минут.
- Сформовать 4 шара и из них сделать овальные плоские лепешки длиной 20 см. Поверхность лепешек смазать водой и посыпать кунжутом. Сделать диагональные надрезы на лепешке.
- Выложить лепешки на раскаленный противень.
- Выпекать при 230 °C 7 минут.



Пирожки с грибами

Для теста:

1 яйцо
200 г муки
100 г сливочного масла
30 г воды
соль по вкусу

Для начинки:

1 луковица
300 г шампиньонов (или других грибов)
200 г бекона
100 г растительного масла
соль, перец, зелень, порошок мускатного ореха — по вкусу

- Из муки, сливочного масла, одного яйца, соли, воды замесить тесто и поставить его в холодильник на 1 час.
- На сковороде обжарить до золотистой корочки тонко нарезанный бекон и измельченный лук. На другой сковороде обжарить нарезанные грибы. Смешать жареные грибы и бекон с луком, добавить специи, посолить.
- Раскатать охлажденное тесто. Разделить его на небольшие шарики, раскатать каждый. На середину кружочка поместить начинку, края защипить. Пирожки смазать яйцом. Выпекать в духовке при температуре 200 °С.

Совет от Селезнева

Если перемолоть сушеные грибы в кофемолке, то получится ароматная добавка для супа или соуса.



Расстегаи московские с грибами и рисом

Для теста:

400 г муки
250 мл молока
30 г дрожжей
2 желтка
2 ст. л. сливочного масла
соль по вкусу

Для начинки:

200 г грибов
1 луковица
2 ст. л. сливочного масла
100 г риса
соль, перец — по вкусу

- Приготовить начинку. Грибы мелко порезать. Обжаривать с луком 5—7 минут. Смешать с отварным рисом, солью, перцем.
- Замесить дрожжевое тесто, дать подойти, раскатать в пласт, вырезать кружки. На каждый кружок положить начинку и защипывать таким образом, чтобы середина осталась открытой. Дать подойти. Смазать яйцом и выпекать при 210 °С до готовности.

Пай из теста фило с ревенем и алычой

120 г теста фило
500 г ревеня
500 г алычи
30 г растительного масла

200 г заварного крема
100 г сахара
30 г крахмала

- Тесто фило выложить в форму для выпекания (3 листа, каждый смазать растительным маслом). Нанести на подготовленное тесто тонкий слой заварного крема. Сверху поместить начинку из ревеня и алычи, посыпать сахаром. Накрыть тонкими листами теста фило, смазать маслом и выпекать 35 минут при температуре 180 °С.
- P.S. Чтобы ревень при выпекании не дал слишком много воды, перед выпечкой его нужно обвалить в крахмале.



Овощной штрудель

4 листа *тесто фило*

2 *луковицы*

200 г *брынзы*

100 г *сыра*

200 г *стручковой фасоли*

200 г *моркови*

200 г *капусты брокколи*

200 г *цветной капусты*

300 г *копченых колбасок*

соль, перец — по вкусу

- Лук мелко нарезать и потушить до прозрачного состояния, добавить овощи. Все хорошо прожарить.
- Остудить, добавить брынзу, специи, колбаски, порезанный кубиками сыр. Перемешать.
- Слои теста смазать растительным маслом, сложить один на другой, равномерно выложить на него начинку, закатать при помощи полотенца в штрудель и выложить на смазанный растительным маслом противень. Смазать растительным маслом и запекать на среднем огне 20 минут.

Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами

120 г *маргарина*

120 г *сахара*

2 *яйца*

60 г *муки с разрыхлителем*

60 г *какао*

60 г *молока*

300 г *тыквы*

60 г *шоколадных чипсов*

сахарная пудра

- Маргарин с сахаром взбить в пышную массу, добавить яйца, затем муку с какао. Постепенно ввести молоко. В конце положить натертую на терке тыкву и шоколадные чипсы.
- Выложить смесь в жаропрочную форму, сверху накрыть фольгой или пищевой пленкой. Готовить на водяной бане 1,5 часа.
- Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой.



Пирог безе с ревенем

Для теста:

135 г сливочного масла

130 г сахарного песка

1 яйцо

2 яичных желтка

130 г муки

50 г крахмала

1 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

цедра **1** апельсина

500 г ревеня

2 яичных белка

100 г сахарного песка

60 г молотых орехов

- Сливочное масло с сахаром взбить в пышную светлую массу, постепенно ввести яйцо и желток. В конце добавить просеянную муку, крахмал и разрыхлитель.
- Выложить массу в форму.
- Сверху поместить нарезанный ревень. Выпекать при температуре 180 °С 30 минут, почти до готовности.
- Взбить белок с сахаром до плотной пены. Добавить молотые орехи, цедру и перемешать.
- Массу выложить на торт и выпекать до готовности еще 30 минут.

Совет от Селезнева

Сдобный пирог дольше останется свежим, если хранить его под крышкой вместе с кусочком яблока.



Овощной торт

Для теста:

250 г муки
125 г сливочного масла
60 г воды
1 яйцо
соль по вкусу

Для заливки:

250 г сливок 33%-ной жирности
цедра **1** лимона
3 яйца
соль, перец — по вкусу
порошок мускатного ореха

Для начинки:

250 г моркови
250 г цукини (кабачков)
250 г цветной капусты
250 г картофеля

- Просеять муку, добавить размягченное сливочное масло, воду и яйцо, посолить. Замесить тесто и поместить его в холодильник на 1 час.
- Морковь порезать соломкой, цукини и картофель — кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия. Овощи бланшировать в воде в течение 3 минут, затем обдать холодной водой.
- Яйца взбить, добавить сливки, соль, перец, порошок мускатного ореха, цедру и все перемешать до однородной массы.
- Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, и выложить его в форму, на него положить начинку и залить яично-сливочной смесью.
- Выпекать при температуре 200 °C 40 минут.



Рулет морковный

500 г дрожжевого теста

Для начинки:

500 г моркови

200 г изюма

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. сахара

1 яйцо

30 г крахмала

- Раскатать тонко тесто.
- Приготовить начинку. Нашинковать морковь, обжарить на сливочном масле, не зажаривая, добавить чистый изюм.
- Потушить, добавляя масло или немного воды для сочности, сахар по вкусу.
- Остудить. Выложить начинку, предварительно посыпав тесто крахмалом, свернуть в рулет. Смазать верх яйцом.
- Выпекать при 200 °С 25 минут.

Суфле морковное с творогом

500 г творога

750 г моркови

2,5 яйца

4 ст. л. сметаны

1 ст. л. сахарной пудры

15 г сливочного масла

соль по вкусу

- Творог протереть, соединить с протертой вареной морковью, сахарной пудрой, сметаной, двумя взбитыми яйцами, солью и все тщательно перемешать.
- Подготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом, разровнять поверхность, смазать яйцом и запечь в духовке.



Пудинг с корицей, изюмом и морковью

250 г изюма без косточек

300 мл молока

1 ст. л. соды

100 г размягченного сливочного
масла

100 г коричневого сахара

1 яйцо

225 г блинной муки

2 ч. л. молотой корицы

75 г измельченного фундука

2 моркови

Для карамельного соуса:

100 г сахара

150 мл жирных сливок

- Довести, помешивая, до кипения молоко с изюмом. Снять с огня, добавить соду (она запенится), слегка охладить.
- Взбить масло с коричневым сахаром в мягкую массу. Добавить яйца, муку, корицу, орехи и морковь. Перелить в смазанную квадратную форму. Запекать при температуре 180 °C 25 минут, пока пудинг не станет упругим на ощупь.
- Нагреть, помешивая, сахар и 3 ст. ложки воды. Кипятить 10 минут, до загустения. Снять с огня, добавить 4 ст. ложки воды. Влить сливки. Довести, помешивая, до кипения. Слегка охладить.
- Подавать пудинг теплым, полив сверху соусом или посыпав сахарной пудрой.



Штрудель с тыквой и творогом

Для теста:

300 г муки

2 ст. л. растительного масла

1 щепотка соли

100 г растопленного сливочного масла для смазки

Для начинки:

500 г натертой тыквы

500 г творога

2—3 ст. л. сахара

4 яйца (если большие, то 2—3)

1 пакетик ванильного сахара

100 г сливочного масла

100 г сливок (или сметаны)

1 ч. л. соли

- Муку высыпать горкой, сделать углубление, влить растительное масло и мешать, подливая теплую соленую воду. Когда получится мягкое, упругое тесто (как для пельменей), разделить его на 2 части, каждую смазать растительным маслом и поместить на 30 минут в холодильник.
- Натертую тыкву посолить и оставить на 30 минут. Сок слить. Творог протереть сквозь сито и взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить взбитые яйца, сливки и тыкву.
- Раскатать тесто до прозрачности, тонкими прямоугольными листочками. Каждый хорошо смазать растопленным маслом, сложить один на другой, распределить равномерно начинку и свернуть рулетом, верх тщательно смазать растопленным маслом.
- Рулеты сложить на промасленный противень (или пергамент).
- Выпекать при температуре 180 °C 30—40 минут (до золотистого цвета). После остывания сверху посыпать сахарной пудрой.



Тыквенный торт

400 г готового слоеного теста

Для начинки:

300 г свежей мякоти тыквы

300 г сахара

5 ст. л. молока

125 г миндаля (для обсыпки)

2 яйца

2 ст. л. виски

0,75 ч. л. корицы

0,5 ч. л. паприки

0,5 ч. л. молотого имбиря

0,25 ч. л. мускатного ореха

1 ст. л. сливочного масла

- Раскатать тесто и выложить в промасленную и покрытую пергаментом форму.
- Тыкву натереть на терке, добавить 250 г сахара, молоко и остальные продукты взбить в блендере и выложить на тесто.
- Выпекать при температуре 175 °C 45 минут.
- Торт посыпать орехами, смешанными с 60 г сахара и 1 ст. ложкой масла, и запекать под грилем 15 минут. Охладить.

Совет от Селезнева

Если в тесто переложить масла, оно станет очень тяжелое и плотное.

Чем больше в тесте жира и меньше воды, тем более рассыпчатыми получаются из него изделия.

Если переложить в тесто муки, то оно будет сухим, а от избытка яиц бисквит очень сильно поднимется, а потом резко опадет.



Морковный торт

Для теста:

2 стакана муки
2 стакана сахара
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соды
1 ч. л. соли
1 ч. л. корицы
3 стакана мелко натертой моркови
1 стакан растительного масла (без запаха)
4 яйца

Для крема:

500 г сливочного сыра
1 ч. л. ванильного сахара
2 ст. л. сахарной пудры
2 ст. л. корицы

- Перемешать муку, сахар, разрыхлитель, соду, соль, корицу. Добавить морковь, масло и яйца. Все взбить миксером на средней скорости 2 минуты. Вылить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать при температуре 180 °C 50—60 минут.
- Сливочный сыр взбить с ванильным сахаром и сахарной пудрой.
- Крем аккуратно выложить на выпеченный и охлажденный морковный корж. Сверху посыпать корицей и морковной стружкой.

Совет от Селезнева

Чтобы проверить готовность теста, его следует проткнуть деревянной зубочисткой. Когда она окажется сухой, тесто готово.



Селезнев А.

С 29 Домашняя выпечка с овощами и грибами / Селезнев Александр. — М. : Эксмо, 2010. — 48 с. : ил.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-45198-2

© Селезнев А., 2010
© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2010

Дизайн макета и обложки А. Мусина

Фото С. Моргунова, Е. Моргуновой

Издание для досуга

Селезнев Александр
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

Ответственные редакторы *И. Лазарев, Т. Радица, Е. Левашева*

Редактор *Ю. Туманова*

Художественный редактор *А. Мусин*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*

Корректор *Н. Сгибнева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2115, 2117, 2118.**
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы
и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленин-
ский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87
(многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Подписано в печать 20.10.2010.
Формат 60×100 1/16. Гарнитура «Myriad Pro». Печать офсетная.
Бумага офс. Усл. печ. л. 3,33.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-45198-2



9 785699 451982 >